



作家
元国際線乗務員
黒木安馬

【プロフィール】高校時に米国留学後、早稲田大学を経てJAL国際線客室乗務員として30年勤務。世界初の「カラオケ・フライト」や「1万メートル上空・北島三郎機上コンサート」などを実現させる。千葉の自宅は1300坪の山林を開墾してプール、テニスコート、コンサートホール等を手作りする。現在、(株)日本成功学会社長として自己啓発や社員教育で講演中。著書に「ファーストクラスの心配り」、「あなたの人格以上は売れない!」(プレジデント社)、「成「幸」学」(講談社)、「出過ぎる杭は打ちにくい!」(サンマーク出版)、「面白くなくちゃ人生じゃない!」(ロングセラーズ)、「小説・球磨川」(上下巻・ワニブックス)などがある。
E-mail:yasuma@myad.jp URL:http://www.7b.biglobe.ne.jp/~sanpercent-club/

21世紀だ！———人生・農業リセット再出発 214

虚をつく発想の成功術

虚をつく。常識の裏をつくとどうなるか？ コペルニクスやコロンブスも常識の破壊から始まった。東京青山一丁目のビル屋上にプールがあるレストラン、その初代支配人は若き川野秀樹さんだった。広島大学工学部と経済学部を卒業して履歴書一枚持参で上京し、オフィスコーヒーやリゾート開発のユニマットに入社。彼は私の「自分磨き全国塾」に足繁く参加していた。深酒して深夜に帰宅したら腕組みした奥さんにナジられたが、持ち帰った月刊誌の表紙を見て「この雑誌なんなの？」と聞かれ、その写真の人が主宰している勉強会で今まで一緒にいたんだと答えると、奥さんは驚いた。彼女は以前に化粧品会社の地方支店に勤務していたが、地区大会の講師としてやって来た黒木安馬なる人物に支店長と接待担当をして著書にサインして貰って以来の大ファンだとか！講師依頼した支店長はノエビア本社社長になっているとかで、一瞬にして夫婦は和解した！

川野さんは、しばらく会に顔を出さないうちにペッパーフードサービスに転職。先日、テレビで彼がニューヨークから出演していて驚いた。肩書に「IKINARI STEAK USA PRESIDENT」とある！いきなりステーキどころか、いきなり米国法人の社長だと！ペッパーフードサービスの一瀬邦夫社長は静岡で少年の頃に母親に手料理を褒められてコックを目指し、山王ホテルなどで腕を磨いてステーキ専門店経営へ。低価格で安い牛肉を出したが不評でつまずき、本物で勝負して2013年に銀座一号店をオープン、レストランの常識の虚をつく方法をとった。4年後には47都道府県全域に出店、300店舗を達成する破竹の勢いだ。

焼き鳥など立ち呑みスタイルはあるが、“立ち食いレストラン”は無い。予約不要で気軽、客が好みの肉の量を1g単位で指定、その場で切り分けてプロが炭火でレア気味に焼き上げてくれ

るオーダーカット方式は大ヒットする。サーロインステーキが1gあたり8.2円、300gの厚切りが2,460円と安い！立ち食いだから回転率が高い。人件費抑制のため、50代以上のコック経験者を短時間勤務で多く雇用しているのも特徴。ステーキのみ専門店だからオペレーションがシンプルで、覚えることが少ないことも高齢者に有利だ。利用金額ではなく、ステーキのグラム数を加算する「肉マイレージカード」で客の囲い込みをする。

2017年に米国一号店がニューヨークにオープンし、ステーキの本場で“J (Japanese) -Style”の流行語を誕生させる。

欧米でもパブ立ち呑みはあるが「立ち食い」が受け入れられるかは未知数だし、チップ制廃止、グラム単位の提供は現地に合わないとも誰かが高をくくった。だがそれは日本から来たユニークな店であることを強調するだけの大膽な初期イメージ戦略だった。報道陣が詰めかけて、米国人のステーキ立ち食い姿の衝撃的映像で注目度が一気に高まり、行列ができる人気店になる。すかさず立ち食いを無くして、全店舗が着席、チップ有、オンスで量り売り、予約受付と現地風に変化させる。ニューヨークのステーキ有名店だとワインやデザートを含むと1人13,000円が相場だが、いきなりステーキは2,000円でも十分楽しめる。

飲食業の原価率は3割、いきなりステーキは5割を超えているが、客回転の速さと利益率の高いワイン、日本酒人気にも目をつけて収益増。大戸屋やラーメンの一風堂も高人気で、日系レストランはオシャレな若者が集う場としてブランド力を日々強めている。そして僅か1年で、2018年10月10日、ペッパーフードサービスが米国ナスダックに日系外食初の上場を果たした。

さて、常識の“虚をつく”ようなアイディア……、あなたの発想は如何であろうか。